

One

Un producto de
Rancilio Group

ONE

EXPERIENCE
YOUR
COFFEE
BREAK


EGRO

ESPAÑOL





EXPERIENCE YOUR COFFEE BREAK

Fiable y fácil de usar, la máquina de café super-automática Egro One es extremadamente versátil y garantiza tazas de máxima calidad para todo tipo de bebidas a base de café, leche fresca y productos solubles. Egro One está disponible en cuatro versiones diferentes y ofrece una amplia gama de complementos y frigoríficos para satisfacer todas las necesidades. Recomendada para locales con un consumo de 300 tazas al día, Egro One está diseñada para hoteles, restaurantes fast-food, cafeterías, self-service, supermercados y gasolineras.

ONE PURE COFFEE

x250

TAZAS POR DÍA

ONE QUICK MILK

x250

TAZAS POR DÍA

ONE TOP MILK

x300

TAZAS POR DÍA

ONE NMS+

x300

TAZAS POR DÍA

PRINCIPALES ASPECTOS



1

CAFÉ

Tecnología suiza al servicio del café

Grupo de erogación de acero inoxidable para ofrecerle café espresso de calidad superior. Gracias a las calderas se puede gestionar de manera independiente la preparación del café y la erogación del vapor.

3

COMPLEMENTOS

Soluciones para su negocio

Configure su máquina de café super-automática para que se adapte a sus necesidades eligiendo entre numerosos complementos, frigoríficos, opciones y sistemas de pago.

5

INTERFAZ

Elija la bebida con rapidez

Todas las versiones están disponibles con interfaz keypad o con pantalla táctil de 5.7"

2

LECHE

Sistema para la leche innovador

Ajusta el nivel de espumado y la temperatura de la leche para cada bebida. Y con las versiones Top Milk y NMS+ personalice cada receta incluso con la espuma de leche fría gracias al sistema CMF.

4

DISEÑO

Máxima fiabilidad

La atención por el diseño, la ergonomía y la elección de componentes sostenibles y duraderos, garantiza la máxima funcionalidad y una elevada fiabilidad.

6

LIMPIEZA

Limpieza fácil y rápido

Los ciclos de lavado y aclarado son fáciles de manejar y se completan en pocos minutos.

TECNOLOGÍA SUIZA AL SERVICIO DEL CAFÉ

GRUPO DE EROGACIÓN DE ACERO INOXIDABLE

El grupo de erogación de acero inoxidable puede suministrarse en dos cámaras de preparación con diferentes capacidades, 18 g o 22 g (opcional).

E SELF ADJUSTING GRINDER (SAG)

El Self Adjusting Grinder (opcional) mantiene y corrige el tamaño de las partículas de molienda en tiempo real, asegurando la consistencia del café en cada taza.

- Tecnología patentada Egro

FRESAS PLANAS DE ACERO INOXIDABLE

Los molinos de alta precisión están equipados con fresas de acero inoxidable recubiertas de titanio para proporcionar un punto de molido consistente para preparar café de alta calidad.

54 mm

DIÁMETRO DE LAS FRESAS

4

NIVELES DE PRE-INFUSIÓN

3

NIVELES DE Prensado

HASTA DOS TOLVAS DE CAFÉ

Elija hasta dos tolvas para tener siempre disponibles dos calidades de café diferentes. Una entrada manual también le permite utilizar café molido para servir otros tipos de café o café descafeinado.

2x 1.3 kg / 2.9 lb

CAPACIDAD DE LA TOLVA DE GRANO

TECNOLOGÍA DE DOBLE CALDERA

Con las dos calderas independientes, se puede erogar agua caliente y café simultáneamente.

0.5 l / 16.9 oz

CALDERA DE CAFÉ

1.9 l / 64.2 oz

CALDERA DE VAPOR



AGUA Y VAPOR



AGUA

SALIDA DE AGUA CALIENTE

El agua caliente para la preparación de té y tisanas se erogada desde el pico principal a través de un canal específico o mediante la lanza de agua situada en el lado derecho de la máquina (opcional). Para cada receta es posible programare las dosis y la temperatura del agua.



VAPOR

LANZA DE VAPOR

La lanza de vapor manual (opcional), también disponible con un revestimiento exterior anti-quemaduras (opcional), es la solución ideal para el barman profesional.

iSTEAM

La lanza de vapor iSteam (opcional) está diseñada para calentar y espumar la leche automáticamente, ajustando la consistencia de la crema (6 niveles) y la temperatura de la leche a través de la interfaz. Para una potencia de vapor superior, sólo para la versión Pure Coffee, también está disponible iSteam+.



C-LEVER

La válvula de vapor C-Lever se acciona girando el pomo solo 25°. Al girarlo hacia arriba, la válvula permanece abierta. Al girarlo hacia abajo, la válvula se abre y cierra automáticamente cuando se suelta.

- Tecnología patentada Egro

LECHE

3 SISTEMAS PARA LA LECHE

Egro One ofrece tres sistemas diferentes para preparar bebidas de leche fresca: Quick Milk, Top Milk, NMS+. Descubre la solución que más se adapta a tus necesidades.



QUICK MILK

Quick Milk es la opción adecuada para quienes no tienen que gestionar un flujo de trabajo intenso y quieren ofrecer a sus clientes un menú con los grandes clásicos de la cafetería, como el capuchino y el café con leche. Quick Milk es un sistema para la leche intuitivo, fácil de usar y de mantener.

El sistema Quick Milk puede usarse junto al frigorífico Quick Milk o con el frigorífico FUM, ambos de 4 litros.

TOP MILK

Top Milk es la solución ideal para todos los locales con alto consumo de bebidas a base de leche que quieran personalizar cada receta y ofrecer un menú completo de cafetería. Permite ajustar la temperatura y el nivel de espuma de la leche para cada bebida e incluso trabajar con dos tipos diferentes de leche fresca al mismo tiempo.

El sistema Top Milk requiere la instalación del frigorífico KS9 (6,5 l) o del frigorífico FUM (4 l) o de una unidad de bomba exterior (SMPU) para los frigoríficos situados bajo el mostrador.

ESPUMA FRÍA DE LECHE (CMF)

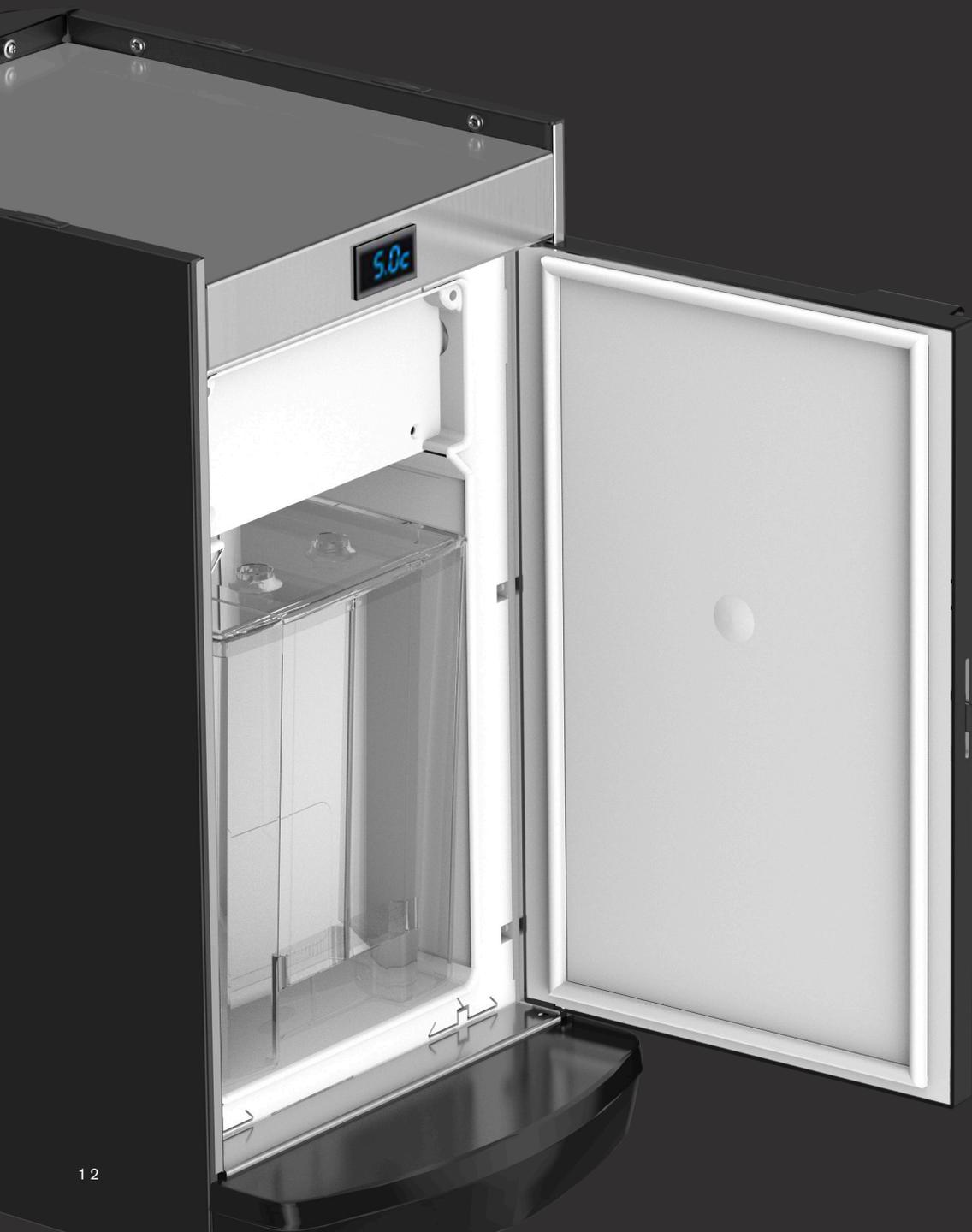
El sistema CMF (opcional) es la solución para preparar automáticamente la espuma fría de leche para cada bebida, seleccionando tres niveles diferentes de espuma desde la interfaz. CMF es configurable solo para los sistemas para la leche Top Milk y NMS+.



NMS+

NMS+ es el sistema para la leche más avanzado de Egro, y garantiza los mejores resultados en taza, especialmente al preparar espuma de leche. Para cada tipo de bebida, ofrece la posibilidad de ajustar la temperatura y el nivel de espuma de la leche y de elegir entre dos tipos diferentes de leche fresca. Diseñado para establecimientos que requieren una alta productividad, NMS+ también ofrece un sistema de lavado más avanzado que garantiza los más altos estándares de eficiencia e higiene. El sistema NMS+ requiere la instalación del frigorífico KS9 (6,5 l), del frigorífico FUM (4 l) o de una unidad de bomba exterior (SMPU) para los frigoríficos que se colocan bajo el mostrador.

FRIGORÍFICOS



FRIGORÍFICO FUM

Frigorífico de 4 litros, con unidad de bomba y sensor de nivel, que puede colocarse bajo la unidad principal de la máquina para optimizar el espacio de la placa de trabajo.

FRIGORÍFICO QUICK MILK

Frigorífico compacto de 4 litros, fácil de instalar incluso en lugares con espacio limitado.

MÓDULOS DE BOMBA (SMPU)

Para las versiones Top Milk y NMS+ está disponible una amplia gama de unidades de bombas para instalar en frigoríficos bajo el mostrador.

FRIGORÍFICO KS9

Frigorífico de 6,5 litri con pantalla, sensor de nivel y unidad de bombas integrada. A petición, KS9 está disponible con el sistema CMF para la espuma fría de leche. Además, puede solicitarse en una versión con dos recipientes para la leche que trabajen simultáneamente con leche de soja o leche desnatada. Con las unidades de bombas SMPU, el KS9 también puede instalarse bajo el mostrador para liberar espacio en placa de trabajo. p.



INTERFAZ



KEYPAD VS TOUCHSCREEN

Todas las versiones de Egro One están disponibles con interfaz keypad o con pantalla táctil de 5.7". Ambas interfaces son intuitivas, lo que facilita la navegación entre las diferentes pantallas y el ajuste de los parámetros de cada bebida en el menú.

KEYPAD
+ KEYPAD 10 BOTONES
+ 16 PRODUCTOS

TOUCH
+ PANTALLA TÁCTIL HD DE 5.7"
+ 48 PRODUCTOS (6 POR PÁGINA)

x12

MENÚ DISPONIBLE EN 12 IDIOMAS: INGLÉS, ITALIANO, ALEMÁN, HOLANDÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL, PORTUGUÉS, RUSO, CHINO SIMPLIFICADO, CHINO TRADICIONAL, JAPONÉS Y COREANO.

TRES NIVELES DE ACCESO

Egro One cuenta con tres menús diferentes dedicados al barman, al gerente y al técnico para ofrecer a todos la mejor experiencia de usuario según sus diferentes necesidades..

MODO LISTA DE ESPERA

Los productos seleccionados se colocan en una lista de espera. La lista se puede actualizar en todo momento cambiando el orden de las bebidas, cancelando pedidos o añadiendo otros nuevos.

MODO AUTOSERVICIO

Todas las versiones de Egro One pueden configurarse en modo Self-Service para hoteles y todos los locales que no requieran un operador dedicado a la máquina de café. También está disponible como opción un kit (opción Self) que incluye cerraduras tanto para las tolvas como para el cajón de recogida de posos de café, así como indicadores para colocar correctamente las tazas antes de la erogación.



ICONOS BEBIDAS, SALVAPANTALLAS Y DIAPORAMAS

Elija los iconos de sus bebidas y personalice los colores y las imágenes. Cargue vídeos y diaporamas para que se muestren en la interfaz durante las erogaciones o para utilizar como salvapantallas cuando la máquina no esté en funcionamiento.

DISEÑO



FUNCIONAL Y FIABLE

Sinónimo de estilo y funcionalidad, Ego One tiene una imagen fuerte y compacta y destaca por la calidad de los materiales que componen el grupo de erogación y las soluciones ergonómicas.

COLOR: NEGRO / GRIS
DISEÑO PARA AHORRAR ESPACIO

30 cm/12 in

ANCHURA DE LA UNIDAD PRINCIPAL



LUCES LED

Máximo confort visual gracias a las luces led en el área de trabajo.

AUTOMATIC SPOUT

La altura del pico de erogación se ajusta automáticamente en función de la bebida seleccionada y del tipo de taza utilizada. Se pueden programar hasta 5 posiciones diferentes (opcional únicamente para Pure Coffee, Top Milk y NMS+).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



LIMPIEZA

LIMPIEZA

El operador puede realizar un ciclo completo de limpieza de los circuitos siguiendo las instrucciones que aparecen en la interfaz.

4-9 MINUTOS*

Duración del ciclo de limpieza diario con agua caliente, aire, vapor y detergentes.
*según la configuración

LAVADO AUTOMÁTICO

Es posible programar un ciclo de aclarado automático tras un intervalo de tiempo determinado.



MANTENIMIENTO

FÁCIL ACCESO A TODOS LOS COMPONENTES

El acceso rápido a los principales componentes internos facilita el mantenimiento y la limpieza. La parrilla apoyatazas y el pico de erogación son fáciles de desmontar y pueden lavarse en el lavavajillas.

PUERTO USB

Puerto USB para transferir datos técnicos y cargar imágenes y vídeos.

DURA BREW

Dura Brew es un sistema herméticamente sellado que requiere poco mantenimiento, lo que reduce el coste total de operación.

COMPLEMENTOS

BENEFITS

Configure su Egro One y amplíe su negocio con la oferta de frigoríficos y unidades externas.



EGRO ONE

- + FRIGORÍFICO KS9
- + MÓDULO DE CAFÉ MOLIDO
- + CALIENTATAZAS

GUM

Recipiente externo para los posos de café (debajo de la máquina)

750 g
/ 1,6 lb

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE POSOS DE CAFÉ

CALENTADOR DE TAZAS

Calentador de tazas externo con nivel de temperatura ajustable y tres bandejas calefactables.

MÓDULO DE SOLUBLES

Ofrezca aún más opciones a sus clientes con una unidad externa para chocolate y otros productos solubles.

2x 1.8 l

CAPACIDAD DE LAS TOLVAS DE SOLUBLE

SISTEMAS DE PAGO

Disfrute de la máxima flexibilidad con una gran variedad de soluciones de sistemas de pago estándares y opcionales.



TWO TOP MILK

Two Top Milk es una configuración especial que incluye dos One Top Milk y un frigorífico KS9 colocado en el centro. Disponible con interfaz Keypad o Touch, Two Top Milk es la solución ideal para todos los locales que requieren un rendimiento de alto nivel y que tienen que gestionar picos de trabajo en varios momentos del día.

PRODUCCIÓN DIARIA RECOMENDADA:

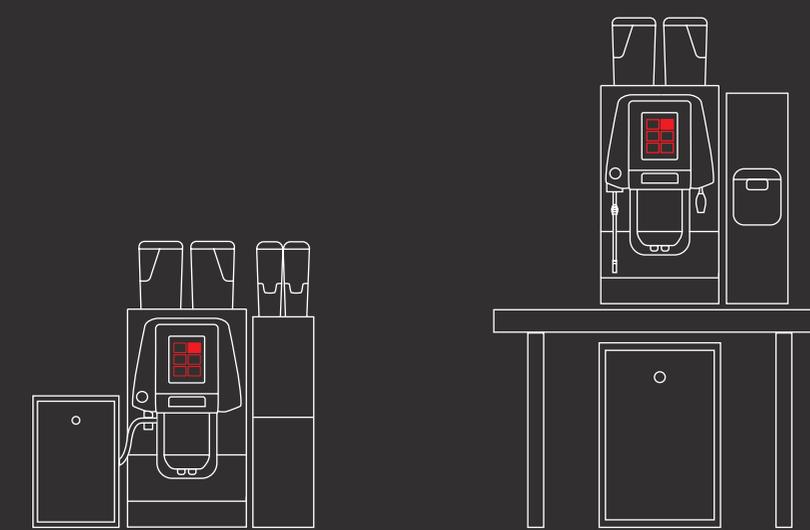
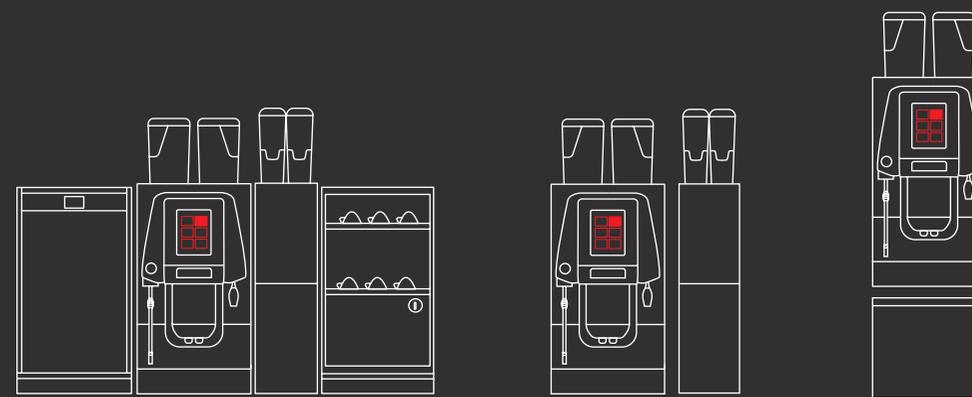
TWO TOP MILK

x600

TAZAS POR DÍA

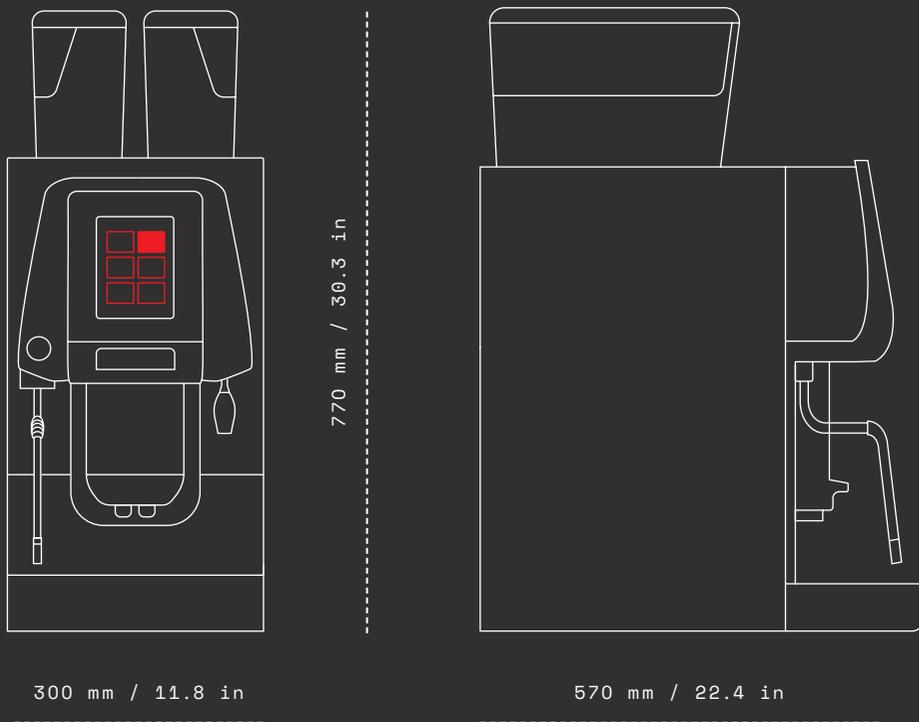


+ OTRAS CONFIGURACIONES



ONE: ESPECIFICACION

DIMENSIONES



UNIDADES PRINCIPALES ESPECIFICACIONES

A x P x A

300 x 570 x 770 mm
11.8 x 22.4 x 30.3 in

PESO

57 kg

CALDERA DE CAFÉ

0.5 l / 16.9 oz

CALDERA DE VAPOR

1.9 l / 64.2 oz

SUMINISTRO DE AGUA

Conexión a la red de agua

CONSUMO DE ENERGÍA POR DÍA

PURE COFFEE | 1,703 kWh

QUICK MILK | 1,772 kWh

TOP MILK / NMS+ | 1,873 kWh

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

220-240 V3~, 50-60 Hz (6,0 kW)

380-415 V2N~, 50-60 Hz (6,0 kW)

220-240 V~, 50-60 Hz (6,0 kW)

220-240 V~, 50-60 Hz (3,6 kW)

208/240 V2ph~, 60 Hz (5/6 kW)

NIVEL DE RUIDO DURANTE EL USO

< 70 db

INTERFAZ

TOUCH

Pantalla táctil de 5.7"

TECLADO

10 botones

COLORES

● GRIS/NEGRO (ONE)

● NEGRO (TWO)

PRODUCCIÓN DIARIA RECOMENDADA

ONE PURE COFFEE

x250

TAZAS POR DÍA

ONE QUICK MILK

x250

TAZAS POR DÍA

ONE TOP MILK

x300

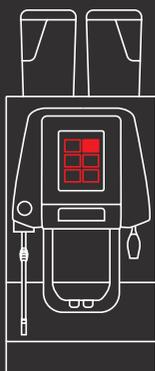
TAZAS POR DÍA

ONE NMS+

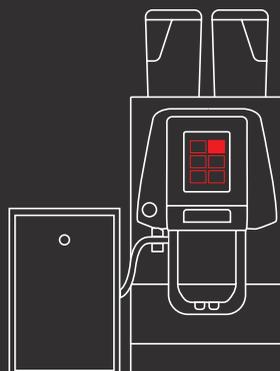
x300

TAZAS POR DÍA

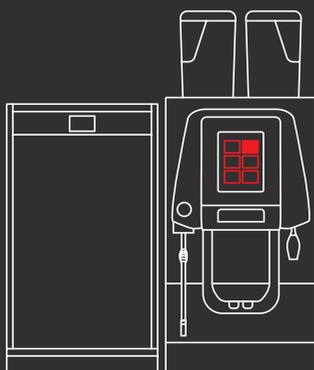
ONE
PURE COFFEE



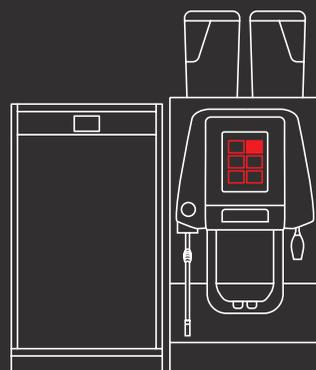
ONE
QUICK MILK



ONE
TOP MILK



ONE NMS+



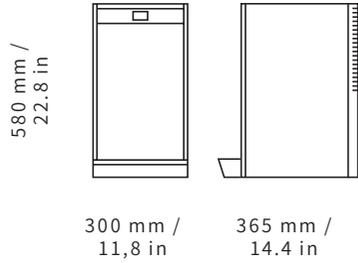
CARACTERÍSTICAS

	PURE COFFEE	QUICK MILK	TOP MILK	NMS+
CAFÉ				
Self Adjusting Grinder (SAG) para 1 molino	●	●	●	●
Self Adjusting Grinder (SAG) para 2 molinos	●	●	●	●
Segundo molino	●	●	●	●
Cámara de preparación de 18 g	●	●	●	●
Cámara de preparación de 22 g (BC22)	●	●	●	●
Bypass taza individual (para 1 taza de café americano)	●	●	●	●
Bypass taza doble (para 2 tazas de café americano)	●	●	●	●
AGUA CALIENTE				
Salida central de agua caliente	●	●	●	●
Salida de agua caliente lado derecho	●	●	●	●
VAPOR				
Lanza de vapor (sistema C-lever)	●	●	●	●
Lanza de vapor cool touch (sistema C-lever)	●	●	●	●
Lanza de vapor automática (iSteam)	●	●	●	●
Lanza de vapor automática - 3 válvulas (iSteam Plus)	●	—	—	—
SISTEMA PARA LA LECHE				
Quick Milk	—	●	—	—
Top Milk	—	—	●	—
Top Milk con espuma fría de leche (CMF)	—	—	●	—
NMS+	—	—	—	●
NMS+ con espuma fría de leche (CMF)	—	—	—	●
2 tipos de leche	—	—	●	●
FRIGORÍFICOS				
Frigorífico Quick Milk	—	●	—	—
Frigorífico FUM	—	●	●	●
Frigorífico KS9	—	—	●	●
Módulos de bomba (SMPU)	—	—	●	●
OPCIONES ADICIONALES				
Columna motorizada	●	—	●	●
Recipiente para residuos debajo del mostrador	●	●	●	●
Kit de cerraduras	●	●	●	●
Option Self (Kit de cerraduras, Soporte para taza)	●	●	●	●
Sistemas de pago	●	●	●	●
Connect (sistema de telemetría)	●	●	●	●
COMPLEMENTOS				
Módulo de Solubles	●	●	●	●
Calentador de Tazas	●	●	●	●
GUM	●	●	●	●

Estándar ● Opcional ● No disponible —

COMPLEMENTOS DADOS TÉCNICOS

FRIGORÍFICO KS9



A x P x A
300 x 365 x 580 mm
11.8 x 14.4 x 22.8 in

PESO
29 kg / 63.9 lb

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V, 50-60 Hz, 0.5 A
China: 220 V, 50 Hz, 0.5 A
120 V, 60 Hz, 1.35 A

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE LECHE
(1 TIPO DE LECHE)

6,5 l / 1,72 gal US / 0,51 gal UK

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE LECHE
(2 TIPOS DE LECHE)

2x 3,25 l / 0,71 gal US / 0,51 gal UK

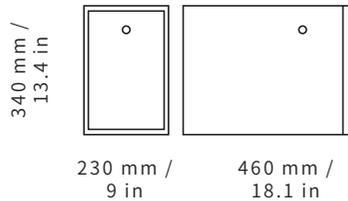
SENSOR DE NIVEL LECHE

Incluido

COLORES

● GRIS/NEGRO ● NEGRO

FRIGORÍFICO QUICK MILK



A x P x A
230 x 460 x 340 mm
9.0 x 18.1 x 13.4 in

PESO
14 kg / 30.1 lb

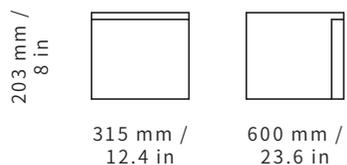
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220 - 240 V~, 50 Hz, 0.62 A
220 V~, 60 Hz, 0.62 A
110 V~, 60 Hz, 1.35 A

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE LECHE
4 l / 1,06 gal US

COLORES

● GRIS/NEGRO ● NEGRO

FRIGORIFERO FUM



A x P x A
315 x 600 x 203 mm
12.4 x 23.6 x 8.0 in

PESO
18.5 kg / 40.8 lb

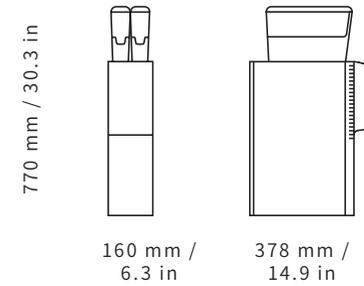
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220 - 240 V~, 50 Hz, 0.8 A
220 V~, 60 Hz, 0.9 A
115 V~, 60 Hz, 1.3 A

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE LECHE
4 l / 1,06 gal US

COLORES

● NEGRO

MÓDULO DE SOLUBLES



A x P x A
160 x 378 x 770 mm
6.3 x 14.9 x 30.3 in

PESO
13 kg / 28.1lb

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V~, 50-60 Hz
120 V~, 60 Hz

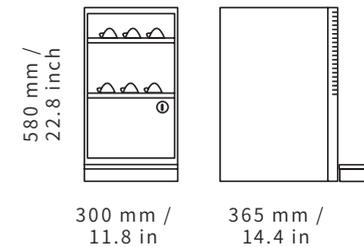
POTENCIA NOMINAL
0.1 kW

CAPACIDAD DE LA TOLVA DE SOLUBLE
2x 1.8 l

COLORES

● GRIS

CALENTADOR DE TAZAS



A x P x A
300x365x580 mm
11.8x14.4x22.8 inch

PESO
14 kg / 30.1lb

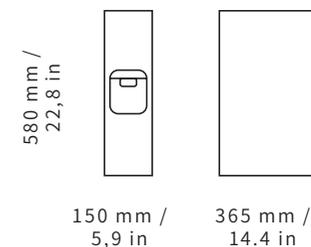
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V~, 50 Hz

POTENCIA NOMINAL
420 W

COLORES

● GRIS

SISTEMAS DE PAGO



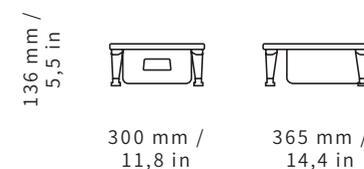
A x P x A
150 x 365 x 580 mm
5.9 x 14.4 x 22.8 in

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
24 V de la máquina de café

COLORES

● GRIS/NEGRO ● NEGRO

GUM



A x P x A
300 x 365 x 136 mm
11.8 x 14.4 x 5.5in

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE POSOS DE CAFÉ
750 g

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
24 V de la máquina de café

COLORES

● GRIS

CONNECT

POWER TO
YOUR COFFEE
BUSINESS

Connect es una solución eficaz de IoT desarrollada por Rancilio Group para recopilar y analizar fácilmente todos los datos importantes generados por una sola máquina de café o por toda una flota. A través de un panel de control personalizable con widgets, tablas y gráficos, Connect ofrece un conjunto de herramientas digitales listas para usar, para supervisar los parámetros clave de rendimiento en tiempo real y potenciar el desarrollo de cada actividad.

RANCILIOGROUP.COM/CONNECT

PRINCIPALES BENEFICIOS



1

PANEL DE CONTROL FÁCIL DE USAR

2

GESTIONA TU FLOTA CON FACILIDAD



3

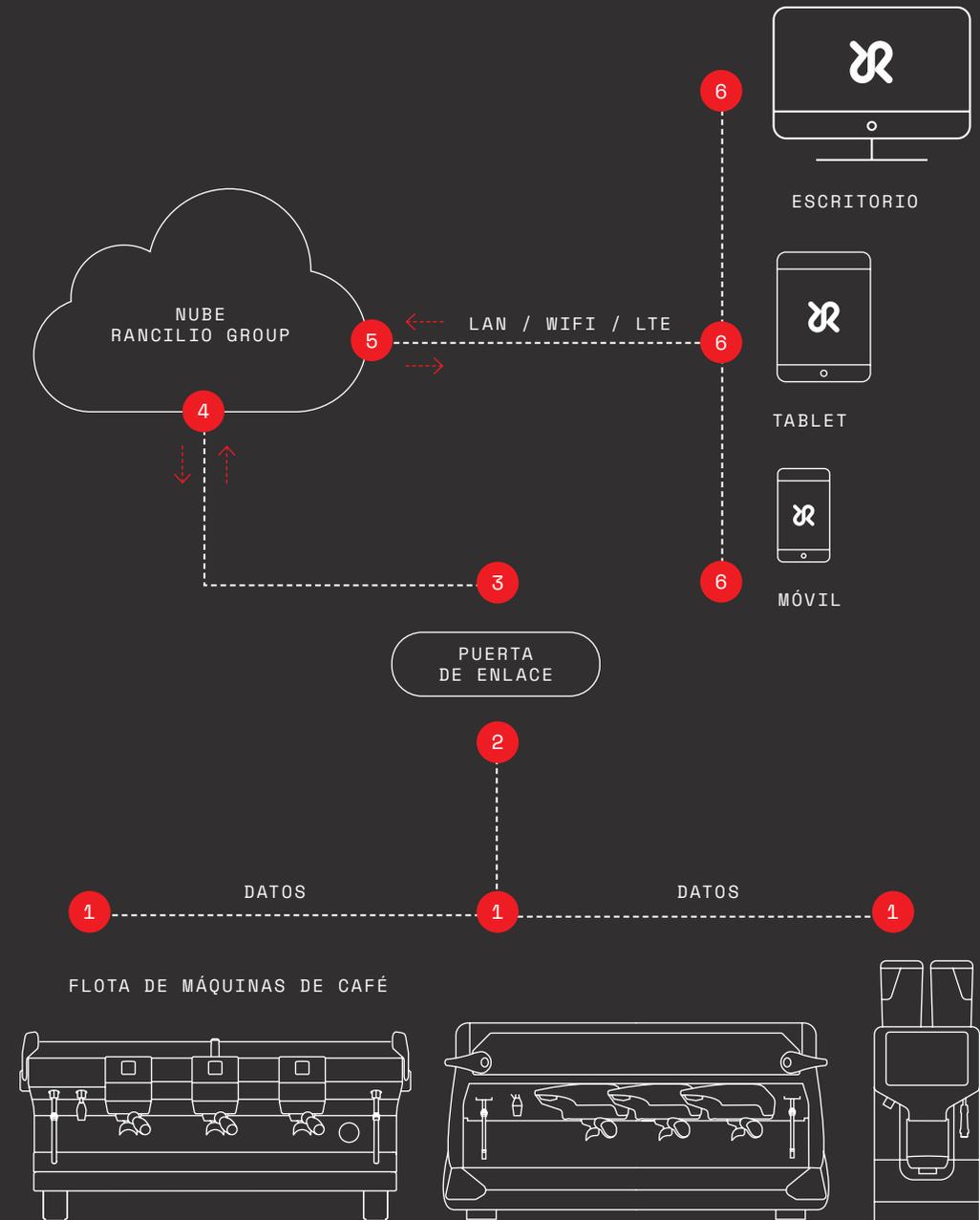
MEJORA LOS SERVICIOS POSTVENTA



4

AUMENTA LAS VENTAS

CÓMO FUNCIONA



 **RANCILIO** GROUP

rancioliogroup.com



an Ali Group company



The Spirit of Excellence